

cibario

di Marco Bolasco

[Blog - Ultime notizie](#)Sei in: [Home](#) / [Liste e Classifiche](#) / [The World's 50 Best Restaurants 2017: alcune considerazioni](#)

The World's 50 Best Restaurants 2017: alcune considerazioni

11 aprile 2017 / 0 Commenti / in [Liste e Classifiche](#), [Riflessioni](#) /

A bocce ferme le valutazioni che si possono fare sulla classifica **World's 50 Best Restaurants** sono tante e interessanti.

Mezzo mondo gastronomico si è trasferito a Melbourne e questo influenzerà probabilmente il voto del prossimo anno, come altri hanno già scritto. Così è accaduto per i cuochi americani quest'anno e questo è probabilmente il punto più controverso di un meccanismo di voto che appare particolarmente volubile: **la necessità della visita**.

“Ma come?”, si chiederà qualcuno, “vogliamo mettere in discussione la necessità di una visita per giudicare un ristorante?”. Certo che no, è la risposta più ovvia. Eppure, se i giurati sono onesti (dichiarando di essere stati nel ristorante votato negli ultimi 18 mesi come da *policy* dell'Academy), ecco che **la possibilità di viaggiare con frequenza diviene fondamentale**. E influenzabile dagli uffici del turismo che determinano flussi sovvenzionandoli. O che, più semplicemente, la somma dei voti compatti di un singolo paese assieme a quelli aggiuntivi di un evento annuale (come nel caso di quest'anno) sono in grado di smuovere facilmente la classifica, come Ferran Adrià in passato ha dichiarato.

Dunque nessun intrigo internazionale né corruzione, piuttosto **un meccanismo matematico da rivedere** per consolidare la forza di una classifica a oggi così influente. Resta il fatto che è l'unica ad avere rotto un meccanismo di egemonia, francocentrica prima ed eurocentrica poi, che aveva di fatto limitato lo sguardo sulla ristorazione mondiale. Oggi sappiamo che alcune delle novità più interessanti sono posizionate un po' in tutti gli angoli del pianeta.

Ma la novità più importante per noi è **l'ingresso di Niko Romito nei cinquanta**. In pochi anni infatti il nostro chef abruzzese le classifiche le ha scalate tutte, riuscendo a coronare il sogno di un grande progetto, **Casadonna** [<http://www.nikoromito.com/casadonna/>], che è quello di una tavola di livello mondiale ma anche di un insieme

culturale che ha come punto di partenza (e di arrivo) la didattica ai suoi appassionati studenti, vera linfa di Castel di Sangro.

Romito in una decade ha scalato la Michelin, si è posizionato su tutte le guide, ha messo nero su bianco quello che voleva dire. E il **“Niko pensiero”** si è **dimostrato vincente** anche per la sua capacità di affiancare a un originale processo creativo il ripensamento delle linee di base della cucina italiana attuale.

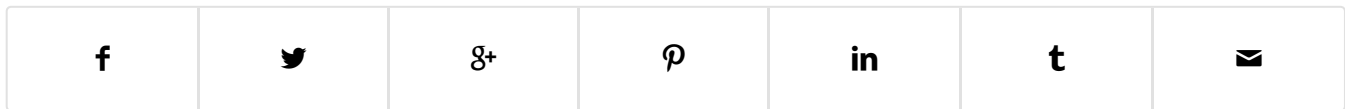
Non è un caso se, naturalmente, nel suo menu oggi si trovano diversi piatti a base vegetale che **ripensano il rapporto con le proteine e con la materia grassa** non limitandosi a posizioni ideologiche. Un pensiero laico che, tra le altre cose, ha avuto il coraggio di trasformare il pane in una portata quando altri continuavano a giocare con il cestino di panini aromatizzati.

Insomma, tutto gioca a favore di un cuoco che oggi è in grado di rappresentare l'Italia con stile e capacità e può essere considerato **uno dei nostri ambasciatori più forti nel mondo**. Non a caso l'Oriente si sta interessando velocemente ai suoi progetti.







Photo credits © Alberto Zanetti

Tags: [alta cucina](#), [classifiche](#), [Ferran Adrià](#), [Niko Romito](#), [ristoranti](#), [World's 50 Best Restaurants](#)

Condividi questo articolo



Potrebbero interessarti

 <p>È morto Santi Santamaria</p> <p>È morto Santi Santamaria</p>	 <p>Esercizio di stile</p> <p>Esercizio di stile</p>
 <p>A scuola da Niko</p> <p>A scuola da Niko</p>	 <p>Da Barcelona #13 (La Mar Salada)</p> <p>Da Barcelona #13 (La Mar Salada)</p>
 <p>Mozzarella, cuochi e prodotti</p> <p>Mozzarella, cuochi e prodotti</p>	 <p>Gelinaz Shuffle 2, dentro al Reale</p> <p>Gelinaz Shuffle 2, dentro al Reale</p>

0

COMMENTI

© Copyright 2014 - [Cibario](#) è un Blog di Marco Bolasco